

Thay đổi các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với doanh nghiệp

Vào tháng 12 năm 2023, đã có các yêu cầu mới được áp dụng đối với các doanh nghiệp bán lẻ và dịch vụ thực phẩm Loại 2 nhằm cải thiện vấn đề an toàn thực phẩm.

Các doanh nghiệp thực phẩm giờ đây cần chú trọng vào con người cũng như quy trình chế biến thực phẩm. Các doanh nghiệp phải có khả năng cho Hội đồng Thành phố thấy cách họ quản lý các quy trình an toàn thực phẩm bao gồm đào tạo nhân viên, giám sát kiểm soát nhiệt độ, chế biến thực phẩm và làm sạch và khử trùng.

Công thức về an toàn thực phẩm được thiết kế nhằm cung cấp cho các doanh nghiệp và nhân viên những công cụ và lời khuyên có thể giúp họ bảo đảm rằng thực phẩm họ bán ra là an toàn và phù hợp.

[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools)



Để giúp doanh nghiệp thực phẩm của quý vị tuân thủ các yêu cầu mới

Bước 1. Bảo đảm quý vị có Nhân viên Giám sát An toàn Thực phẩm có bằng cấp chuyên môn

Bước 2. Đào tạo nhân viên của quý vị về an toàn thực phẩm

Bước 3. Ghi lại cách thức và thời điểm quý vị đào tạo nhân viên của mình

Bước 4. Cho Hội đồng Thành phố thấy cách quý vị chuẩn bị thực phẩm một cách an toàn

Muốn biết thêm thông tin về những thay đổi, vui lòng truy cập

Giới thiệu Công cụ Quản lý An toàn Thực phẩm Tiêu chuẩn 3.2.2A Tiêu chuẩn

Giới thiệu 3.2.2A:



www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools

Đào tạo Xử lý Thực phẩm

Tất cả nhân viên xử lý thực phẩm phải được đào tạo về:

- Xử lý thực phẩm an toàn
- Ô nhiễm thực phẩm và quản lý chất gây dị ứng trong thực phẩm
- Làm sạch và khử trùng
- Vệ sinh cá nhân

Làm thế nào để đào tạo nhân viên của quý vị?

Nhân viên giám sát an toàn thực phẩm của quý vị có thể đào tạo cho nhân viên của quý vị, và quý vị có thể yêu cầu nhân viên của mình hoàn thành khóa đào tạo trực tuyến hoặc quý vị có thể chọn yêu cầu họ lấy chứng chỉ đào tạo chính thức về an toàn thực phẩm. Có 2 chương trình đào tạo xử lý thực phẩm trực tuyến miễn phí.

DoFoodSafely được thiết kế để bảo đảm người xử lý thực phẩm có kỹ năng và kiến thức để làm việc và xử lý thực phẩm một cách an toàn trong một cơ sở kinh doanh thực phẩm. Khóa đào tạo giảng dạy về 7 chủ đề bao gồm vệ sinh cá nhân và dị ứng thực phẩm và có bằng tiếng Anh, tiếng Ả Rập, tiếng Hoa, tiếng Hàn, tiếng Hindi, tiếng Nepal, tiếng Punjabi và tiếng Việt
www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



Hướng dẫn đầy đủ về chất gây dị ứng

All About Allergens là chương trình giúp các chủ doanh nghiệp, nhân viên quản lý và người xử lý thực phẩm cung cấp thực phẩm an toàn cho khách hàng bị dị ứng. Nó đề cập 4 chủ đề bao gồm giao tiếp với khách hàng và nhân viên, thực đơn và quản lý thực tế các chất gây dị ứng trong thực phẩm. Khóa học này mất khoảng 1 giờ để hoàn thành.



All About Allergens

www.foodallergytraining.org.au



Thư viện An toàn Thực phẩm

Để giúp giáo dục và nhắc nhở nhân viên về những cách thức thực hành tốt, quý vị có thể chọn cách treo các áp phích trong nhà bếp của quý vị.

Áp phích trực tuyến và thông tin được dịch miễn phí có sẵn tại thư viện An toàn Thực phẩm



Thư viện An toàn Thực phẩm

www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library



Tôi có cần một chương trình an toàn thực phẩm không?

Hầu hết các doanh nghiệp Loại 2 không còn cần chương trình an toàn thực phẩm nữa trừ khi họ đang tiến hành bất kỳ hoạt động nào trong số 8 hoạt động có nguy cơ cao được liệt kê dưới đây.

Muốn truy cập chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, vào trang mạng www.foodsmart.vic.gov.au

Hoạt động có rủi ro cao	Yêu cầu của Chương trình An toàn Thực phẩm
Nấu ăn theo kỹ thuật sous vide (nấu chậm chân không), sushi và thịt nướng kiểu Trung Quốc	Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart
Thịt muối, thịt bò ủ, thực phẩm hun khói,	Nếu hoạt động không được liệt kê trong Foodsmart, phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách
Dưa cải bắp và nấm thủy sâm (kombucha)	Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart
Trứng bắc thảo	Nếu hoạt động không được liệt kê trong Foodsmart, phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách
Phục vụ các món ăn sẵn có trứng sống (tiramisu, bơ trứng, sốt mayonnaise, mousse)	Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart
Phục vụ các loại thịt băm/thái nhỏ sống hoặc tái để ăn ngay	Phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách
Phục vụ thịt gia cầm và thịt thú săn sống và quý hiếm ăn liền (cá sấu, đà điểu, heo rừng, kangaroo không được nuôi tại trang trại)	Phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách
Phục vụ ăn uống ngoài cơ sở chế biến thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm được chuẩn bị ở một địa điểm và vận chuyển đến phục vụ tại một sự kiện	Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart
Các hoạt động khác như thanh trùng, đóng gói khí quyển biến đổi, để kéo dài thời hạn sử dụng	Phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách
Các quy trình không sử dụng nhiệt để kiểm soát sự phát triển của vi sinh vật, ví dụ: khử nước trái cây	Phải soạn thảo Chương trình An toàn Thực phẩm độc lập và được kiểm tra sổ sách